



# OTTELLA



## Lugana doc Riserva Molceo

### **Vitigno**

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

### **Zone di produzione**

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati per l'elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17.

### **Sesto d'impianto e resa**

Guyot doppio archetto, resa circa kg. 8.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.040 di vino pari al 63%.

### **Periodo di vendemmia**

Vendemmia tardiva in Ottobre.

### **Affinamento e fermentazione**

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: fermentazione malolattica parziale, affinamento 16 mesi su lieviti e fecce fini, che avviene per la maggior parte in acciaio ed il restante in tonneaux e barriques.

### **Colore**

Dorato, nitido, intenso

### **Naso**

Si apre subito con note fruttate, ammaliante, penetrante e complesso. Caratterizzato da sentori di agrumi, poi emergono i fiori e la nota minerale fine ed elegante

### **Bocca**

Articolati ed intensi sentori minerali si fondono; affascinante, lungo, vivacissimo, sia nella persistenza sia nella rigorosa corrispondenza degli aromi, ai quali si aggiungono gli immaneabili agrumi. Evoluzione delicata, bella polpa, pensato alla longevità.

### **Cibo**

E' stimolante sui pesci di mare o di lago, ma non disdegna anche carni saporite o grasse (oca o maiale). Interessante con formaggi stagionati o erborinati di vario genere e con primi elaborati.

### **Grado alcolico minimo**

13% vol.

### **Temperatura di servizio**

10°/12°

**OTTELLA di Francesco e Michele Montresor**

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

[www.ottella.it](http://www.ottella.it) - [info@ottella.it](mailto:info@ottella.it)